



27 • 30 MARS 2022

Palais des Expositions • NICE

www.agecotel.com

2^{ème} FORUM DES RESTAURATIONS COLLECTIVES

AGECOTEL

Mercredi 30 mars 2022

MERCREDI 30 MARS 2022 : retrouvez le **2^{ème} Forum AGECOTEL des Restaurations Collectives** pour encourager un partage des savoir-faire et expériences entre professionnels de tous les secteurs de la restauration collective (éducation, santé, entreprises, administrations, transport...).

Le **Forum des Restaurations Collectives** d'Agecotel a pour vocation d'encourager pour la région PACA Corse un partage des savoir-faire et expériences entre professionnels de tous les secteurs de la restauration collective (éducation, santé, entreprises, administrations, transport...).

Les enjeux de la restauration collective sont majeurs et il s'agit pour tous d'accélérer la mise en œuvre de pratiques responsables et durables.

Ce Forum bénéficiera d'une communication afin de mobiliser sur le salon les professionnels prescripteurs et acheteurs de la restauration collective. Il crée de nouvelles opportunités pour les exposants qui présenteront leurs offres de produits, équipements et services dédiés à ce secteur.



Le Forum de Restauration Collective 2022 a pour objectif de traiter des problématiques urgentes auxquelles font face les différentes structures de restauration collectives dans tous les secteurs, au travers des interventions/témoignages de représentants de la DRAAF, de sociétés de restauration collectives, et d'acteurs clés.

Atelier 1 /10h30-11h15 :

Quelle organisation de la restauration collective en période de crise ? Evolution des modèles économiques
Témoignages des différents acteurs clés sur leur activité.
Enseignements de la crise.

Atelier 2 / 11h30-12h15 :

Comment recruter et fidéliser : gestion RH à l'heure de la pénurie, recrutement et formation avec Méditéa Academy .

Changement de pratiques ? Nouvelles approches. Comment la formation continue doit contribuer pour construire le développement de demain

Atelier 3 /14h30-15h15

Les échéances 2022 des lois Egalim, Climat et Résilience sont là !

Partage autour des points durs, de la mise en œuvre, des solutions.

Avec les témoignages des experts et professionnels de différents secteurs.

Avec la DRAAF et les témoignages des intervenants

Atelier 4 / 15h30- 16h15

Transition plastique et solutions de remplacement :

Témoignages de pratiques mises en place ou en réflexion.

Parmi les intervenants de ce Forum animé par Agnès CASO, sont attendus :

Philippe JOANNES, MOF, Président d'Honneur du salon, Directeur des Evénements culinaires à Monaco, SBM

Karine PASCAL-SUISSE, Chargée de mission Alimentation, DRAAF PACA

Muriel MARMILLOT, Responsable du Développement Elixir France

Des représentants du Commissariat général aux Armées

Gisèle HAMM, Responsable Restauration CHU de Nice

Christophe MARI, Président Restau'Co PACA, Cofondateur Méditéa Academy

Nicolas BOURGEOIS, Directeur du Campus Vert d'Azur, Antibes

Sylvie SOAVE, enseignante en agronomie Campus Vert d'Azur et porteuse d'un projet depuis trois ans sur le Système Alimentaire Local et Durable en Restauration collective pour l'établissement

Des représentants du groupe Newrest

En partenariat avec **Restau'Co**, **Méditéa Academy** et les acteurs clés de la région.



Organisation du Forum : Agnès CASO – Créons du Sens & Méditéa – 07.61.99.29.95